

RANDOR

HOTEL & CATERING



FINGER

¥4,500

(税込¥4,950)

~2h飲み放題付~

〈冷製料理〉

彩りバーガー

シュリンプピンチョス
ジェノベーゼ仕立て

柔らかイカの
レモン岩塩カルパッチョ

チーズとサラミの
ミルフィーユ

オリビエサラダ
(ロシア風ポテトサラダ)

〈デザート〉
彩りロールケーキ

CASUAL

¥4,500

(税込¥4,950)

~2h飲み放題付~

〈温製料理〉

ポッコ・アッラ・ロマーナ
(鶏肉のトマト煮)

地中海風白身魚のグリル

〈冷製料理〉

彩りバーガー

柔らかイカの
レモン岩塩カルパッチョ

チーズとサラミの
ミルフィーユ

〈デザート〉
彩りロールケーキ

STANDARD

¥5,000

(税込¥5,500)

~2h飲み放題付~

〈温製料理〉

ポッコ・アッラ・ロマーナ
(鶏肉のトマト煮)

地中海風白身魚のグリル

ポローニャ風
ラグーソースペンネ

〈冷製料理〉

付け合わせパン

シュリンプピンチョス
ジェノベーゼ仕立て

サーモンとクリームチーズの
ヴェリーヌ

ローストビーフ
シャリアピンソース

彩り野菜のグリル

〈デザート〉
プチケーキアソート



DELUXE

¥6,000

(税込¥6,600)

~2h飲み放題付~

〈温製料理〉

ブフ・ア・ラ・ブルギニョン
(牛肉の赤ワイン煮)

ハーブとレモンのグリルフィッシュ

西欧風アラビアータベンネ

〈冷製料理〉

付け合わせパン

シュリンプピンチョス
ジェノベーゼ仕立て

サーモンとクリームチーズの
ヴェリーヌ

ローストビーフ シャリアピンソース

帆立とグリル野菜のマリネ
ローズマリーを添えて

熟成ハモン・セラノー

〈デザート〉

色彩マカロン

PREMIUM

¥7,500

(税込¥8,250)

~2h飲み放題付~

〈温製料理〉

ブフ・ア・ラ・ブルギニョン
(牛肉の赤ワイン煮)

ポークと温野菜のバーニャカウダ

ムール貝の白ワイン蒸し

濃厚シーフードクリームペンネ

〈冷製料理〉

握り寿司
(おひとり様2貫)

マグレ・ド・キャナル
(鴨の燻製)

熟成ハモン・セラノー

シュリンプピンチョス
ジェノベーゼ仕立て

シェフ特製ローストビーフ

帆立とグリル野菜のマリネ

〈デザート〉

色彩マカロン

ROYAL

¥11,000

(税込¥12,100)

~2h飲み放題付~

〈温製料理〉

牛フィレ肉のソテー

地中海風アクアパッツァ

甘鯛のムニエル

ラグー・アッラ・ボロネーゼ

ブフ・ア・ラ・ブルギニョン
(牛肉の赤ワイン煮)

〈冷製料理〉

付け合わせパン

ローストビーフ カッティングLIVE

マグレ・ド・キャナル
(鴨の燻製)

サーモンのフリヴォリテ
キャビアとともに

グリルチキンのペイザンスサラダ

〈デザート〉

色彩マカロン
シェフ特製ケーキ2種

DRINK MENU

ALCOHOL
瓶ビール ウイスキー ハイボール 赤ワイン 白ワイン レモンサワー 芋焼酎 麦焼酎

SOFT
ウーロン茶 ジンジャーエール コカコーラ オレンジジュース ミネラルウォーター

追加
DRINK MENU
+¥1,000

ALCOHOL
日本酒(八海山) カシスオレンジ カシスウーロン カシスソーダ
レゲエパンチ ファジーネーブル ライチオレンジ

SOFT
100%オレンジジュース

OPTION



乾杯用シャンパン(50杯分)
¥30,000(税込¥33,000)



寿司桶(50貫)
¥15,000(税込¥16,500)



ローストビーフカッティングLIVE
(50名様分)
¥50,000(税込¥55,000)



珈琲/紅茶
ICE：¥250(税込¥275)
HOT：¥300(税込¥330)
※50杯からのご発注に限ります。



金屏風
¥19,800(税込¥21,780)



生ビールサーバー(10L)
¥15,000(税込¥16,500)



握り寿司(150貫)
¥120,000(税込¥132,000)



生ハム原木カッティングLIVE
(50名様分)
¥50,000(税込¥55,000)



茶菓子セット
¥500(税込¥550)
※50セットからのご発注に限ります。



鏡開き(1斗樽9L)
¥100,000(税込¥110,000)

最低発注金額 **¥126,000(税込¥138,600)~**

¥126,000以下のご注文は別途配送費、スタッフ費用が発生いたします。

	~8日前	7・6・5・4日前	3・2日前	当日・前日
<キャンセル料>	総額(税込)の 0%	総額(税込)の 50%	総額(税込)の 80%	総額(税込)の 100%

※表示金額はサービススタッフ・テーブルクロス等を含む金額です。
※カトラリーや一部カップは使い捨て容器を使用しております。
※延長の場合、30分ごとに¥300/名様 頂戴しております。

お問合せ先

JP TOWER
Hall & Conference

TEL: 03-5222-1800 E-mail: jptower-hall@congre.co.jp

※ご精算は、ケータリング提供会社より直接の請求となります。